

LUNCH MENU

Open Sandwiches - We recommend two pieces per. Person 210,- DKK:

Potato Sandwich with sliced potatoes, cress, bacon mayo and pickled shallots	105,- DKK.
Egg and shrimps, homemade with caesar mayo	125,- DKK.
Chicken Salad and home-made mayo, lemon zest and lemon pickled mushrooms	125,- DKK.
Brisket of beef, cold pickled cabbage and red berries, celeriac purée with garlic	125,- DKK.
Herring of the Day. Check the black board or ask your server	

Warm Dishes

Panko fried plaice fillet with home-made remoulade	125,- DKK.
--	------------

Cheese

Two kinds of organic Danish cheeses with apricot and nuts, homemade crispbread	85,- DKK.
--	-----------

Dessert

Gateau Marcel with raspberries and tuilles	95,- DKK.
--	-----------

Cake and Sweets

Cheesecake	55,- DKK.
Key Lime Pie	55,- DKK.
Chokolade Chip Cookie	35,- DKK.

Lunch Plate of the Day - 235,- DKK.

Check the blackboard or ask your server

FROKOSTMENU

Smørrebrød - Vi anbefaler to stk. Pr. Person til 210,- DKK.

Kartoffel, karse, baconmayo, syltede rødløg	105,- DKK.
<small>Hertil anbefaler vi Rød Aalborg akvavit</small>	
Æg og kutterrejer, med caesarmayo	125,- DKK.
<small>Hertil anbefaler vi Krondild akvavit fra Schumacher</small>	
Hønsesalat på skyr og hjemmerørt mayo, citronskal & citronsyltede svampe	125,- DKK.
<small>Hertil anbefaler vi Nordguld akvavit</small>	
Letsprængt oksebryst, koldsyltet kål og røde bær, selleripuré med hvidløg	125,- DKK.
<small>Hertil anbefaler vi Lysholm Linje akvavit</small>	

Dagens sild: Se tavlen eller spørg tjeneren og hør hvilken snaps der passer bedst i dag.

Lune retter

Pankostegt rødspættefilet med hjemmerørt remoulade på egen pickles	125,- DKK.
--	------------

Ost

To slags danske økologiske oste, syltede abrikoser og nødder, hjemmelavet knækbrød	85,- DKK.
--	-----------

Dessert

Gateau Marcel med hindbær gel og tuilles	95,- DKK.
Dagens dessert: Se tavlen eller spørg tjeneren	

Kager og søde sager

Cheesecake	55,- DKK.
Key Lime Pie	55,- DKK.
Chokolade Cookie	35,- DKK.

Dagens frokosttallerken - 235,- DKK.

- Se tavlen eller spørg tjeneren.

VINKORT

BOBLER

Italien

Fascino, Prosecco DOC - Glera 60 KR. / 300 KR.

Spanien

Cava Dominio, Pago de Tharsys 300 KR.

Frankrig

Crémant de Loire - Anjou - Cabernet Franc,
Chardonnay og Chenin Blanc 300 KR.

Crémant de Loire - Rosé Anjou
Cabernet Franc 300 KR.

Champagne - Brono Michel,
Blanche Brut - Økologisk 650 KR.

HVIDVINE

Tyskland

Rheinhessen Riesling -
Brüder Doktor Becker, Dienheim 400 KR.

Østrig

Gruner Veltliner Weingut - Diwald 400 KR.

Italien

Greco di Tufo DOCG 2015,
Tenute di Altavilla, Villa Matilde 400 KR.

Pinot Grigio Selezione, Elena Walch
Alto Adige 450 KR.

Frankrig

Marc Tempé - Zellenberg Pinot Blanc
- Alsace 450 KR.

Louis Jadot - Macon Villages, Grange Magnien,
Chardonnay 2014 - Bourgogne 400 KR.

Les Berchets - Viognier 2015,
Vin de Pays d'Oc 60 KR. / 300 KR.

Vignoble Dauny - Sancerre,
Terres Blanches 2013 Loire 80 KR. / 400 KR.

Domaine Bersan - Chablis 2012
- Bourgogne 80 KR. / 400 KR.

ROSÈVINE

Italien

Ponte della Lama - Cefalicchio
- Puglia 60 KR. / 300 KR.

Frankrig

Rosé Reflets - Domaine St-Nicolas - Brem
70 KR. / 350 KR.

Luc saint Roche, Lanquedoc 300 KR.

RØDVINE

Italien

Castello dei Conti, Isole del Vento, Nero di Troia
2015 350 KR.

Croce di Febo -Vino Nobile di Montepulciano
DOCG 2011, Toscana 450 KR.

Andrea Oberts - Langhe Nebbiolo 2015, La Mora
500 KR.

Spanien

Torrederos Ribera del Duero, Crianza,
Tempranillo 400 KR.

Frankrig

Château de Grand Pré - Beaujolais - Fleurie
2014 350 KR.

Château Annereaux - Lalande-de-Pomerol
450 KR.

Louis Jadot - Beaujolais-Village, Combe aux
Jacques 2014 - Garmay 70 KR / 350 KR.

Domaine des Fées - Grenache, Syrah, Shiraz -
Côtes du Rhône 2014 70 KR./ 350 KR.

Domaine Bernollin - Les Corbaisson - Bourgogne
Cote Chalonnaise 2014 110 KR./550 KR.

USA

Noble Vines - 667 Pinot Noir, 2013, Monterey
90 KR / 450 KR.

Brazin, Zinfandel - Lodi 2013,
Californien 500 KR.

F.F. Coppola, Cabernet Sauvignon
Dimond Collection 500 KR.

DESSERTVINE

Tyskland

Stepp, Beerenauslese 2016
Scheurebe og Risling auslese 50 KR.

Frankrig

M. Chapoutier, Banyuls 50 KR.

Spanien

Ariyanas, David Tinto Naturalmente
Dulche 2010 55 KR.

Ariyanas, Naturalmente Dulche 2013 65 KR.

Port

Warre's, Late Bottled Vintage 2004 65 KR.

COCKTAILS - ALLE 90 KR.

VODKA / JORDBÆR / RABARBER

ROM / HYBEN / HAVTORN

GIN / HYLDEBLOMST / CITRON / INGEFÆR

DARK´N STORMY

APEROL SPRITZER

BRÆNDEVIN



TAFFEL / GRILL / NORDGULD / PORSE /
JUBILÆUM / LYSHOLM LINIE /
O.P. ANDERSON

3 cl. 40 KR. / 5 cl. 55 KR.

SCHUMACHERS 38% CITRON-CHILI /
SLÅEN / KRONDILD /PORSE / HAVTORN /
VODKA

3 cl. 50 KR. / 5 cl. 65 KR.

ØL, VAND, JUICE & MOST

JACOBSEN FADØL 40 CL. 55 KR.

EKSTRA - DANSK, ØKOLOGISK PILSNER -5,5%
BROWN ALE - MALTFYLDIG ALE - 6%

HORNBEER FLASKEØL 50 CL.

KONG HENRIK - Ufiltreret Kellerbier 60 KR.
WEISSBIER -Øko hvede 60 KR.
THE RED COW - Øko BROWN ALE 60 KR.
SUMMER - Belgisk Øko 60 KR.

CARLSBERG NORDIC - NON ALCOHOL 30 KR.
TEEDAWN-

LAGER // NEW ALE // WHEAT 40 KR.

NATURFRISK MOST / JUICE

BLODAPPELSIN // SOLBÆR/ÆBLE // RABARBER //
HAVTORN // HYLDEBLOMST // ÆBLEMOST 35 KR.

NATURFRISK SODAVAND

APPELSIN BRUS // HINDBÆR BRUS // LEMON
TONIC // ØRBÆK GINGER BEER 35 KR.

ISVAND I KARAFEL PR. PERS. 20 KR.

DANSKVAND I KARAFEL PR. PERS. 35 KR.

KAFFE & TE

ESPRESSO 30 KR.

CORTADO 30 KR.

CAPPUCCINO 40 KR.

CAFE LATTE 40 KR.

AMERICANO 30 KR.

ALM. FILTER KAFFE 25 KR.

VARM CACAO 40 KR.

TE FRA TEAPIGS - lakrids/mint,

Earl Gray Darjeeling, Citron/Ingefær 35 KR.

Alt vores kaffe og te er økologisk og kommer lokalt fra
Strandvejsristeriet i Helsingør

SKIPPERHUSET

FREDENSBORG
EST. 1994



SKIPPERHUSET

FREDENSBORG
EST. 1994



FØLG OS PÅ FACEBOOK OG PÅ VORES HJEMMESIDE
WWW.SKIPPERHUSET.DK

48481012

ÅBNINGSTIDER:

Tirsdag-Søndag kl. 12.00 – 17.00
Køkkenet lukker for frokost kl. 15.00

Tillige aftenåbent Torsdag-Søndag kl. 17.30 - 22.00

Lukket hver mandag

OPEN:

Tuesday-Friday at. 12 AM to 5 PM
Saturday & Sunday 10 AM to 5 PM
The kitchen closes for lunch at 3 PM

Also open in the evening from June to August
Thursday-Sunday at. 17.30 PM to 22.00 PM

Closed Mondays

VELKOMMEN I SKIPPERHUSET SÆSON 2017

S K I P P E R H U S E T
FREDENSBORG
EST. 1994



S K I P P E R H U S E T
FREDENSBORG
EST. 1994

